

Cortadora HBS-250 Aluminio Anodizado



Código del Producto:

Referencia: 1304

-
-

Descripción del Producto:

- Cortadora de corte por gravedad con transmisión por correa.
- Bancada fabricada en aleación de aluminio y magnesio fundido anodizado.
- Todas las piezas en contacto con alimentos están anodizadas.
- Equipadas con mandos eléctricos a 24V y botón de parada de emergencia (seguridad contra arranque intempestivo).
- Afilador incorporado de serie con piedras de grano fino y grueso
- Cuchilla de acero C45 de gran resistencia.
- Diámetro de la cuchilla 250mm
- Modelo HBS-250
- Potencia 150W
- Alimentación 220V-50Hz
- Espesor de corte 0,2-12mm
- Máximo espacio de corte 170mm
- Peso 18,5Kg
- Medidas 537x460x400mm
- Certificación CE

Características:

Elaborado-Corte-Picado: Cortadora de Fiambres

Breve descripción del producto:

Cortadora de corte por gravedad con transmisión por correa, diseñada para cortes precisos en embutidos y carnes. Fabricada en aleación de aluminio y magnesio anodizado, asegura durabilidad e higiene. Incorpora un afilador de serie y permite cortes de grosor regulable entre 0,2 y 15 mm. Además, dispone de una cuchilla opcional con revestimiento deslizante ideal para quesos.

Fotos del producto: